

チーズ蒸しパン

材料	1人分	2人分
・小麦粉	25g	50g
・ベーキングパウダー	1g	2g
・砂糖	8g	16g
・サイコロチーズ	7g	14g
・水	25g	50g

作り方

- ① 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖をふるいにかける。
 - ② 水を入れ混ぜ、サイコロチーズを加える。
 - ③ 型に生地を流し入れ、スチームコンベクションのコンビモード 110℃で15分加熱する。
- ※家庭では、しっかりと蒸気のあがった蒸し器に入れて、さらに強火で15分加熱する。蓋の水滴が生地に落ちないように蓋を布巾で包むと良い。